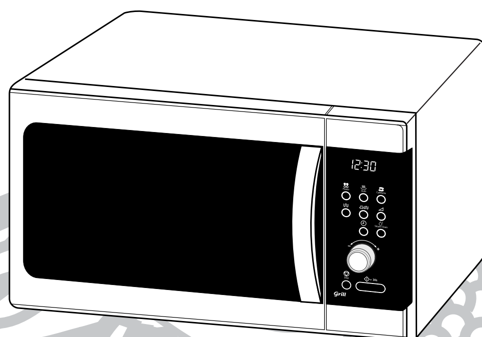
SAMSUNG

LÒ VI SÓNG

Hướng dẫn sử dụng và Hướng dẫn nấu

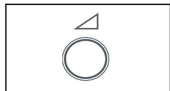
GE872 / GE872T



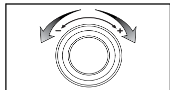
Mã số : DE68-03251E

Hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng

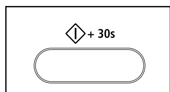
Nếu bạn muốn nấu thức ăn



1. Đặt thức ăn vào lò.
   Chọn mức công suất bằng cách nhấn nút ⊿ một hoặc nhiều lần.

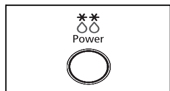


2. Chọn thời gian nấu bằng cách **xoay nút xoay** theo yêu cầu.

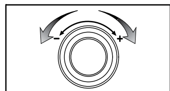


3. Nhấn nút ◇.
   Kết quả: Bắt đầu nấu. Sau khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp 4 lần.

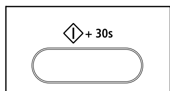
Nếu bạn muốn rã đông thức ăn tự động



1. Đặt thức ăn đông vào lò.
   Chọn loại thức ăn thích hợp bằng cách nhấn nút **Nguồn (Power)**(⁂ Power) một hoặc nhiều lần.

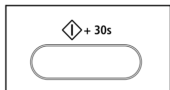


2. Chọn trọng lượng bằng cách **xoay nút xoay** theo yêu cầu.



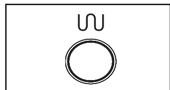
3. Nhấn nút ◇.

Nếu bạn muốn tăng thêm thời gian nấu mỗi lần 30 giây

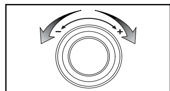


Để thức ăn trong lò.
Nhấn **+ 30 giây (+30s)** một hoặc vài lần, mỗi lần sẽ thêm 30 giây cho đến khi đạt yêu cầu.

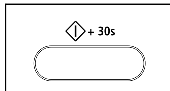
Nếu bạn muốn nướng thức ăn



1. Nhấn nút ∪∪.

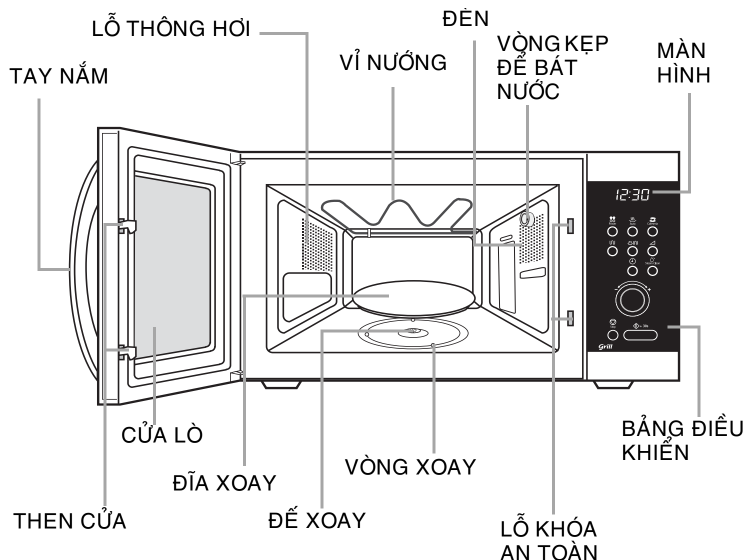


2. Chọn thời gian nấu bằng cách **xoay nút xoay**.

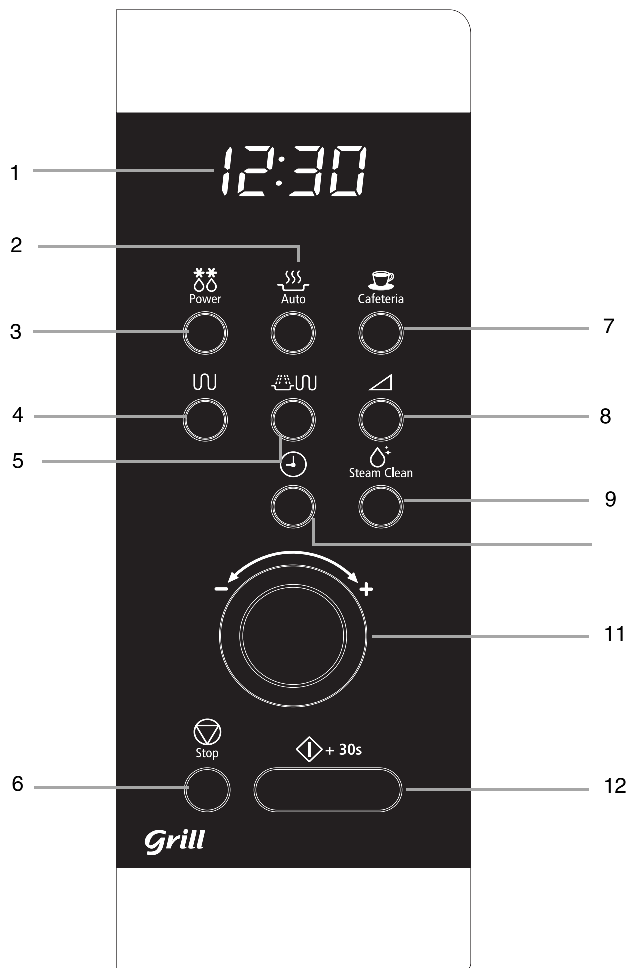


3. Nhấn nút ◇.

Lò



Bảng điều khiển

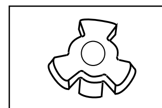


1. MÀN HÌNH
2. CHỌN CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG
3. NÚT RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG (AUTO POWER DEFROST)
4. CHỌN CHẾ ĐỘ NƯỚNG
5. CHỌN CHẾ ĐỘ KẾT HỢP
6. NÚT DỪNG (STOP)
7. CHỌN NẤU THỨC UỐNG
8. CHỌN CHẾ ĐỘ VI SÓNG / MỨC CÔNG SUẤT
9. NÚT LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC (STEAM CLEAN)
10. CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
11. NÚT XOAY (DIAL KNOB) (thời gian nấu, trọng lượng và khẩu phần)
12. NÚT BẮT ĐẦU (START)

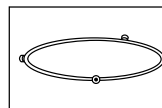
Phụ kiện

VI

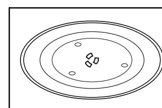
Tùy vào dòng máy mà bạn mua, sẽ có một số loại phụ kiện phù hợp sử dụng được theo nhiều cách khác nhau.



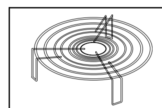
1. **Đế xoay**, đặt sẵn trên trục động cơ giữa lò.
   Mục đích: Đế xoay sẽ làm quay đĩa xoay.



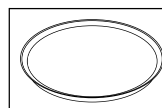
2. **Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò.
   Mục đích: Vòng xoay sẽ đỡ đĩa xoay.



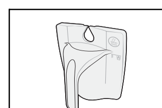
3. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.
   Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; dễ dàng lấy ra để lau chùi.



4. **Rế kim loại**, đặt trên đĩa xoay.
   Mục đích: Rế kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và kết hợp.



5. **Đĩa chống dính** (chỉ dành GE872T), xem trang 12.
   Mục đích: Đĩa chống dính khi sử dụng chức năng rán tự động hoặc rán thủ công.



6. **Bát nước sạch**, xem trang 8.
   Mục đích: Bát nước được dùng để làm sạch bằng hơi nước.

☛ **KHÔNG** vận hành lò khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

VI

Sử dụng sách hướng dẫn này

Nếu bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn này cung cấp nhiều thông tin hữu ích cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng của bạn:

- ***Lưu ý an toàn***
- ***Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp***
- ***Mẹo sử dụng lò***

Ngay bên trong bìa sách, bạn sẽ tìm thấy phần hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng, giải thích bốn chức năng nấu nướng cơ bản:

- ***Nấu thức ăn***
- ***Rã đông thức ăn tự động***
- ***Nướng thức ăn***
- ***Tăng thời gian nấu***

Ở đầu cuốn sách, bạn sẽ thấy hình vẽ minh họa lò vi sóng, quan trọng hơn là bảng điều khiển, nó giúp bạn tìm thấy các nút chức năng dễ dàng hơn.

Hướng dẫn sử dụng từng bước bốn ký hiệu chức năng khác nhau.

			
Điểm quan trọng	**Điểm ghi chú**	**Cẩn thận**	**Xoay**

CẨN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Nếu bạn không tuân thủ đúng các lưu ý an toàn sau đây có thể sẽ phải tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức.

(a) Trong mọi trường hợp, không được nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (then cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào lỗ khóa an toàn.

(b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và cửa trước, không để cho thức ăn hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Không được sử dụng lò nếu có hư hỏng cho đến khi được nhân viên kỹ thuật có đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều tối quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
(1) Cửa lò (vênh)
(2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
(3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hay điều chỉnh lò, ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Lưu ý an toàn

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG.
ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ XEM SAU NÀY.
Trước khi nấu thức ăn khô hoặc nước trong lò vi sóng, phải kiểm tra các lưu ý an toàn sau đây.

- Chỉ sử dụng với những đồ dùng thích hợp cho lò vi sóng;
  KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất kỳ đồ đựng kim loại nào; bát đĩa có viền mạ vàng hay bạc, xiên, nĩa v.v...
  Tháo bỏ dây buộc bằng kim loại ra khỏi bao giấy hay bao nhựa.

Lý do: Có thể phát sinh hồ quang hoặc tia lửa điện làm hỏng lò.

- Khi làm nóng thức ăn trong bao giấy hoặc bao nhựa, phải lưu ý đến lò vì có thể có khả năng phát cháy;
  Không được sử dụng lò để sấy khô sách báo hoặc quần áo
- Nếu phát hiện khói, hãy tắt công tắc hoặc rút phích điện và giữ nắp ở trạng thái đóng để dập tắt lửa;
- Sử dụng vi sóng để làm nóng đồ uống có thể dẫn đến hiện tượng sôi tràn, vì vậy cần chú ý khi chạm vào lon đựng; Để phòng ngừa tình trạng này **LUÔN LUÔN** để thời gian chờ tối thiểu 20 giây sau khi tắt lò để nhiệt độ tự cân bằng.
  Khuấy trong khi làm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi làm nóng.
  Trong trường hợp bị bỏng, hãy làm theo hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:
  * Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
  * Đắp bằng vải sạch và khô.
  * Không xoa kem, dầu hoặc mỹ phẩm lỏng.
- **KHÔNG** để thức ăn đầy tràn và chỉ dùng các loại chén bát đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh nước sôi tràn. Bình cổ hẹp có thể bị nổ nếu quá nóng.
  KHÔNG làm nóng bình sữa dành cho trẻ em khi còn đậy nắp, vì có thể bị nổ nếu quá nóng.
- Sữa hoặc thức ăn trong bình trẻ em phải được khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bị bỏng;
- Trứng sống nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín không nên làm nóng trong lò vi sóng vì có thể bị nổ, ngay cả sau khi tắt lò;
  Cũng không được làm nóng các loại chai lọ, bình chứa kín khí hoặc chân không, củ quả có vỏ cứng, cà chua v.v...
- Thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch mảng bám thức ăn bên trong lò;
- Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm;
- **KHÔNG** bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể bị cháy do hơi nóng thoát ra từ trong lò.
  Lò có thể quá nóng và tự động tắt. Lò sẽ ngừng hoạt động cho đến khi đủ nguội.
- **LUÔN LUÔN** sử dụng găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò để tránh bị bỏng.
- **KHÔNG** chạm vào bộ phận phát nhiệt hoặc thành trong của lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Lưu ý an toàn (tiếp theo)

- Không để ướt cáp điện hoặc phích cắm trong nước, giữ cho cáp điện cách xa bề mặt nóng.
  Không sử dụng lò khi cáp điện hoặc ổ cắm bị hư hỏng.
- Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.

Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước trong lò có thể gây bỏng.

- Bạn có thể nghe thấy tiếng lách tách trong khi sử dụng lò (đặc biệt là khi rã đông).

Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

- **KHÔNG** vận hành lò khi không có thức ăn bên trong. Điện có thể tự động ngắt để đảm bảo an toàn. Bạn có thể vận hành bình thường trở lại sau 30 phút.
  Tốt nhất là luôn để một ly thủy tinh đầy nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thu năng lượng vi sóng nếu lò tự khởi động bất thường.

QUAN TRỌNG

- Trẻ em **KHÔNG** được sử dụng hoặc chơi đùa với lò. Không được để trẻ đến gần lò khi đang sử dụng mà không chú ý đến chúng. Các vật phẩm hấp dẫn trẻ nhỏ không được cất trong lò hoặc để trên lò.
- Lò không thích hợp cho người (kể cả trẻ em) có dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ phi do người chịu trách nhiệm về an toàn cho họ giám sát và huấn luyện.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi đùa với lò.
- Khi lò đang nóng lên. Phải cẩn thận tránh chạm vào thiết bị đun nóng bên trong lò.
- **KHÔNG** sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc giẻ kim loại để lau chùi nắp kính vì có thể làm trầy xước, làm mờ mặt kính. (Nếu lò có nắp kính)

CẢNH BÁO:
Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng sử dụng lò cho đến khi được người có đủ chuyên môn sửa chữa xong.

CẢNH BÁO:
Rất nguy hiểm cho những ai không có chuyên môn sửa chữa hoặc tu sửa lò liên quan đến việc tháo vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO:
Không được làm nóng nước và các loại thức ăn khác trong bình đậy kín nút vì có thể bị nổ.

CẢNH BÁO:
Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không phải trông chừng khi đã chỉ dẫn đầy đủ để trẻ em có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được sự nguy hiểm nếu sử dụng sai.

CẢNH BÁO:
Khi sử dụng lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em thao tác dưới sự trông chừng của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

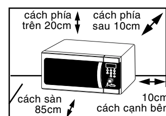
CẢNH BÁO:
Các bộ phận tiếp xúc được có thể nóng khi vận hành. Trẻ em nên tránh xa khi lò đang hoạt động.

- Không đặt lò vào trong ngăn tủ
- Vì lý do an toàn, không được làm sạch lò bằng cách xịt hơi nước hoặc vòi nước.

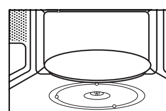
Lắp đặt lò vi sóng

VI

Đặt lò trên bề mặt bằng phẳng cách sàn nhà 85cm. Mặt bằng phải đủ cứng để chịu được trọng lượng của lò.



1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Tháo bỏ bao bì bên trong lò.
Lắp đặt vòng xoay và đĩa xoay.
Kiểm tra để đảm bảo đĩa xoay nhẹ nhàng.

3. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

* Nếu cáp nguồn bị hư hỏng, phải thay thế bằng loại cáp chuyên dụng hoặc hệ cáp của nhà sản xuất hoặc đại lý phân phối.
Để đảm bảo an toàn điện, sử dụng ổ cắm 3 chân, 230 V, 50 Hz, AC có nối đất. Nếu cáp dẫn của lò bị hư hỏng, phải thay thế bằng cáp chuyên dụng mới.

* Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu cổ điển hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

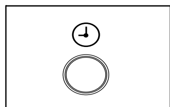
VI

Cài đặt thời gian

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Thời gian có thể hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt đồng hồ:

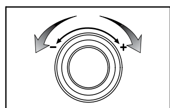
- ***Khi lắp đặt lò lần đầu***
- ***Sau khi mất nguồn điện***

✉ Không được quên cài đặt lại đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông.

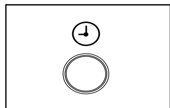


1. **Để hiển thị giờ theo...** **Nhấn nút** **...**

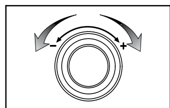
Để hiển thị giờ theo...	Nhấn nút
Chế độ 24 giờ	Một lần
Chế độ 12 giờ	Hai lần



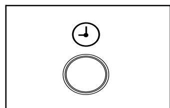
2. **Xoay nút xoay** để cài đặt giờ.



3. Nhấn nút ⏲.



4. Xoay nút xoay để cài đặt phút.



5. Nhấn nút ⏲.

Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng

Nếu bạn gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết sẽ tiết kiệm được thời gian và phiền hà khi phải gọi dịch vụ.

◆ Điều này là bình thường.
- Ngưng tụ hơi nước trong lò
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò
- Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò
- Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lỗ thông hơi

◆ Lò không khởi động khi bạn đã nhấn nút ◇.
- Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?

◆ Thức ăn hoàn toàn không được nấu
- Bạn đã cài đặt thời gian đúng và/hoặc đã nhấn nút ◇ chưa?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?

◆ Thức ăn được nấu quá chín hoặc quá sống
- Đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thức ăn đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

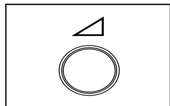
◆ Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)
- Bạn có sử dụng đĩa có viền kim loại hay không?
- Bạn có để quên muỗng nĩa hoặc đồ dùng khác bằng kim loại trong lò hay không?
- Mặt trong của lò có còn bọc giấy nhôm hay không?

◆ Lò gây nhiễu sóng cho đài hoặc tivi
- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi và đài khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa tivi, đài hoặc ăng ten.
- Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, thì cần phải cài đặt lại thông số. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra rồi cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

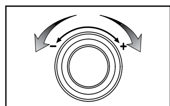
✉ Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp bạn khắc phục được hư hỏng, hãy liên hệ người bán hoặc dịch vụ hậu mãi SAMSUNG.

Nấu / Hâm nóng

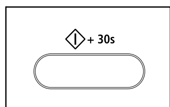
Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thức ăn. LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu. Trước hết, đặt thức ăn vào giữa đĩa xoay. Sau đó đóng cửa lò lại



1. Nhấn nút ◺.
   Kết quả: Mức công suất 850W (mức lớn nhất) được hiển thị:
   Chọn mức công suất bằng cách nhấn nút ◺ nhiều lần cho đến khi mức phù hợp được hiển thị. Xem thêm bảng các mức công suất.



2. Cài đặt thời gian bằng cách **xoay nút xoay**.



3. Nhấn nút ◇.
   Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.
   1) Bắt đầu nấu, và sau khi kết thúc lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

 **Không** vận hành lò khi trong lò đang để trống.

 Nếu bạn muốn hâm nóng một đĩa thức ăn trong thời gian ngắn với mức công suất cao nhất (850 W), đơn giản bạn chỉ cần nhấn nút **+30 giây (+30s)** mỗi lần cho mỗi 30 giây thời gian nấu. Lò sẽ khởi động nấu ngay lập tức.

Các mức công suất

Bạn có thể chọn một trong các mức công suất sau.

Mức công suất	Điện năng	
	LÒ VI SÓNG	NƯỚNG
CAO	850 W	
CAO VỪA	600 W	
VỪA	450 W	
THẤP VỪA	300 W	
RÃ ĐÔNG	180 W	
THẤP / GIỮ ẤM	100 W	
NƯỚNG	-	1100 W
KẾT HỢP I	600 W	1100 W
KẾT HỢP II	450 W	1100 W
KẾT HỢP III	300 W	1100 W

 Nếu bạn chọn mức công suất cao, thời gian nấu sẽ giảm xuống.

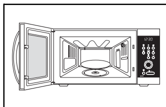
 Nếu bạn chọn mức công suất thấp, thời gian nấu sẽ tăng lên.

Nếu bạn muốn tăng thời gian nấu bằng cách xoay nút xoay.

Thời gian	Tăng thời gian	Thời gian	Tăng thời gian
dưới 1 phút	5 giây	10-20 phút	1 phút
1-3 phút	10 giây	20-40 phút	2 phút
3-10 phút	30 giây	40-99 phút	5 phút

Ngừng quá trình nấu

Bạn có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào để kiểm tra thức ăn.

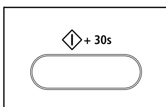


1. Để dừng nấu tạm thời;
   Mở cửa lò.
   Kết quả: Dừng nấu. Để nấu trở lại, bạn đóng cửa lò và nhấn nút ⟐ lần nữa.
2. Để ngừng nấu hoàn toàn;
   Nhấn nút ⊽
   Kết quả: Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy các chức năng nấu, nhấn nút **Dừng (Stop)** (⊽) lần nữa.

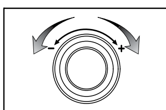
* Bạn cũng có thể hủy bỏ bất kỳ thông số cài đặt nào trước khi bắt đầu nấu bằng cách nhấn nút **Dừng (Stop)** (⊽).

Điều chỉnh thời gian nấu

Tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút +30 giây (+30s) để kéo dài thêm 30 giây cho một lần nhấn.



Nhấn nút **+30 giây (+30s)** một lần cho mỗi 30 giây cộng thêm.

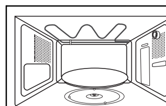


Trong khi nấu, nếu muốn tăng hoặc giảm thời gian nấu, bạn **xoay nút xoay** qua phải hoặc qua trái.

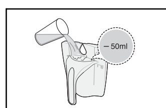
Sử dụng chức năng làm sạch bằng hơi nước

Hơi nước từ hệ thống làm sạch của lò sẽ thấm ướt bề mặt khoang lò. Sau khi sử dụng chức năng này, bạn sẽ dễ dàng lau chùi khoang lò.

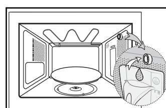
* Chỉ sử dụng chức năng này khi lò nguội hoàn toàn. (Nhiệt độ phòng).
* Chỉ sử dụng nước sạch, không cần dùng nước lọc.



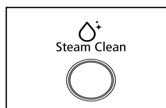
1. Mở cửa lò.



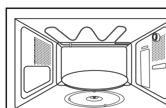
2. Đổ nước vào bát nước, đến ngang vạch mức nước bên ngoài bát.
   (Vạch này khoảng 50ml.)



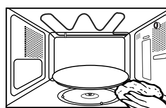
3. Đặt bát nước vào vòng kẹp để bát nước phía trên ở bên phải của khoang lò.
4. Đóng cửa lò.



5. Nhấn nút **Làm sạch bằng hơi nước (Steam clean)**(Steam Clean).
   Có thể nhìn thấy chữ **SƯƠNG MỜ (MISTY)** trong khi làm sạch.
   Nhưng đó không phải là lỗi **NHƯNG VÌ HƠI NƯỚC BAO BỌC** đèn **BÊN TRONG**.



6. Mở cửa lò.



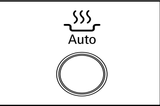
7. Lau sạch khoang lò bằng khăn khô.
   Nhấc đĩa xoay và rế ra ngoài bằng giấy thấm.

Cảnh báo!

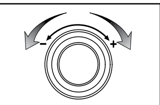
- Bát nước chỉ sử dụng khi đang ở chế độ "**Làm sạch bằng hơi nước (Steam Clean)**".
- Khi nấu thức ăn khô, phải lấy bát nước ra ngoài, vì nó sẽ gây hư hỏng và cháy lò.

Sử dụng chức năng tự hâm nóng

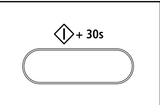
Chức năng tự hâm nóng có bốn mức thời gian nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian hâm hoặc mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách xoay nút xoay. Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Chọn loại thức ăn thích hợp bằng cách nhấn nút **Tự hâm nóng (Auto Reheat) (Auto)** một hoặc nhiều lần.



2. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **nút xoay**.
   (Xem bảng kế bên.)



3. Nhấn nút ◇ .
   Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

✉ Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Cài đặt chức năng tự hâm nóng

Bảng sau đưa ra nhiều Chương trình tự hâm nóng, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.

Thức ăn	Khẩu phần	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1. **Món ăn chín** (Nguội)	300-350 g 400-450 g	3 phút	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
2. **Súp/Nước sốt** (Nguội)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 phút	Cho súp/nước sốt vào bát sứ hoặc đĩa sứ sâu. Đậy nắp lại trong thời gian hâm và chờ. Khuấy trước và sau thời gian chờ.
3. **Mì sợi, mì ống** (đông lạnh)	200 g 400 g	3 phút	Đặt mì sợi, mì ống đông lạnh vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt phù hợp. Đặt đĩa lên rế. Chế độ này thích hợp cho loại mì sợi đông lạnh như mì sốt cà chua, bánh làm bằng thịt trộn gia vị hay mì ống.
4. **Bánh nướng nhỏ / Bánh Pizza nhỏ** (đông lạnh)	150 g (4-6 miếng) 250 g (7-9 miếng)	-	Xếp đều các bánh nướng hoặc bánh pizza nhỏ lên trên rế.

Sử dụng chức năng rã đông tự động

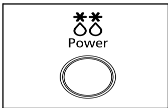
VI

Chức năng rã đông tự động cho phép bạn rã đông thịt, thịt gia cầm, cá, bánh mì. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động.

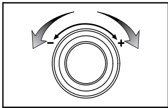
Bạn chỉ cần chọn chương trình và cho biết trọng lượng.

✉ Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

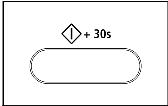
Đầu tiên, hãy đặt thức ăn đông lạnh ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Chọn loại thức ăn thích hợp bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** (Power) một hoặc nhiều lần. (Xem bảng kế bên)



2. Chọn trọng lượng thức ăn bằng cách **xoay nút xoay**. Có thể chọn mức khối lượng cao nhất là 1500g



3. Nhấn nút ◇ .
   Kết quả:
   - Quá trình rã đông bắt đầu.
   - Lò sẽ kêu bíp giữa chừng để nhắc bạn trở thức ăn bên trong lò.
   - Nhấn nút ◇ lần nữa để kết thúc rã đông.

✉ Bạn có thể rã đông thực phẩm theo cách của mình. Để làm thế, bạn chọn chức năng nấu nướng/hâm nóng với mức công suất 180W. Bạn xem phần "Nấu nướng/Rã đông" ở trang 7 để biết thêm cách làm.

Cài đặt chức năng rã đông tự động

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ khác nhau về rã đông tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng.

Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thức ăn thịt, thịt gia cầm, cá hay bánh mì lên đĩa men.

Thức ăn	Khẩu phần	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1. **Thịt**	200 -1500 g	20-60 phút	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chương trình này phù hợp cho thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, thịt miếng để nướng, thịt sườn và thịt băm.
2. **Thịt gia cầm**	200 -1500 g	20-60 phút	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chương trình này thích hợp cho gà nguyên con và gà không nguyên con.
3. **Cá**	200 -1500 g	20-50 phút	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chương trình này thích hợp cho cá nguyên con và cá phi lê.
4. **Bánh mì/ Bánh ngọt**	125 -625 g	5-20 phút	Đặt bánh mì trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò. Chương trình này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì ổ và bánh mì que. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chương trình này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh pho mát và bánh ngọt xốp. Không thích hợp cho bánh bột nhào đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có bọc sôcôla.

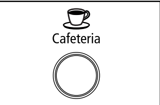
✉ Chọn chức năng rã đông thủ công với mức công suất 180 W khi bạn muốn rã đông thủ công. Để biết thêm chi tiết về các chức năng và thời gian rã đông, bạn xem trang 19.

Sử dụng chức năng thức uống

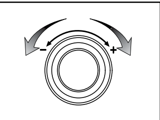
Với chức năng thức uống, thời gian nấu sẽ được cài đặt tự động.

Bạn có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng các xoay nút xoay.

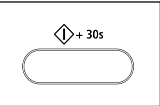
Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Chọn loại thức ăn thích hợp bằng cách nhấn nút **Thức uống (Cafeteria)** một hoặc nhiều lần.



2. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **nút xoay**.



3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** .

Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong:

1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần)
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

✉ Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Cài đặt chức năng thức uống

Bảng dưới đây là các chương trình tự động sử dụng để hâm đồ uống và rã đông bánh.

Trong bảng có các thông số trọng lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng.

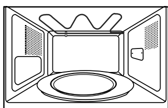
Chương trình 1 chỉ sử dụng với năng lượng vi sóng. Chương trình 2 sử dụng kết hợp vi sóng và nướng.

Thức ăn	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1. Thức uống Cà phê, sữa trà, nước (nhiệt độ phòng)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca)	1-2 phút	Rót vào tách men (150 ml) hoặc ca men (250 ml) rồi đặt giữa đĩa xoay. Hâm nóng không đậy nắp. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Cẩn thận khi lấy tách ra ngoài (xem thêm phần hướng dẫn an toàn).
2. Những miếng bánh ngọt đông lạnh	100 g (1 miếng) 200 g (2 miếng) 300 g (2-3 miếng) 400 g (3-4 miếng) 500 g (4 miếng)	5-15 phút	Xếp đều các bánh đông lạnh (-18°C) lên trên rế kim loại. Đặt bánh lớn hơn và bánh xốp lên đĩa xoay. Một miếng thì đặt ngay giữa, hai miếng thì đặt đối diện nhau và 3-4 miếng thì đặt thành vòng tròn. Nhiệt trong lò sẽ làm bánh nóng và giòn lên. Chương trình này thích hợp với bánh táo bọc bột, bánh bột nhồi, bánh hạnh nhân và bánh xốp. Không phù hợp với bánh lớn, bánh có kem và sôcôla trên mặt.

VI

Đĩa chống dính này cho phép bạn làm vàng thức ăn không chỉ ở mặt trên nhờ chức năng nướng, mà còn làm mặt dưới vàng và giòn nhờ nhiệt độ cao của đĩa. Một số loại thức ăn có thể sử dụng đĩa này được trình bày ở trong bảng (xem trang bên).

Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích v.v..



1. Đặt đĩa chống dính trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ kết hợp cao nhất vi sóng [600W+ Nướng()] theo thời gian và hướng dẫn trong bảng.
   - ☛ Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.
2. Thoa dầu lên đĩa nếu bạn nấu các loại thức ăn như thịt lợn muối xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.
   - ✻ Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thức ăn trên đĩa.
   - ✻ Sử dụng đồ nhựa để tránh làm trầy xước bề mặt đĩa hoặc lấy thức ăn ra khỏi đĩa trước khi cắt.
3. Đặt thức ăn lên đĩa chống dính.
   - ☛ Không được đặt bất kỳ vật nào không chịu được nhiệt lên trên đĩa, như bát nhựa v.v...
   - ☛ Không được đặt đĩa chống dính lên lò mà không đặt trên đĩa xoay.
4. Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.
5. Chọn thời gian và mức điện năng phù hợp. Xem bảng trang bên.

 **Cách lau chùi đĩa chống dính**

Lau đĩa chống dính bằng nước ấm và nước rửa chén, rồi rửa lại bằng nước sạch.

 Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

 **Xin lưu ý**

Đĩa chống dính dễ hư hỏng khi chùi rửa.

Bạn nên làm nóng trước đĩa chống dính một cách trực tiếp trên đĩa xoay.

Làm nóng trước đĩa chống dính bằng chế độ kết hợp 600 W + Nướng() theo thời gian và các hướng dẫn ở bảng bên.

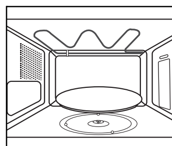
Thức ăn	Khẩu phần	Thời gian làm nóng trước	Công suất	Thời gian nấu	Khuyến cáo
Thịt lợn muối xông khói	4 lát (80g)	3 phút	600 W+ Nướng	3½-4 phút	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt từng khoanh dàn bằng lên đĩa. Đặt đĩa lên rế.
Khoai tây nướng	200 g (2 miếng)	3 phút	450 W + Nướng	4½-5 phút	Làm nóng đĩa chống dính. Cắt khoai tây làm hai. Cho một ít pho mát lên trên. Xếp khoai hình vòng tròn lên đĩa. Đặt đĩa lên rế.
Burger (đông lạnh)	2 miếng (125 g)	3 phút	600 W + Nướng	7-7½ phút	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt burger đông lạnh thành vòng tròn lên đĩa. Đặt đĩa lên rế. Trở đảo sau 4-5 phút.
Khoai tây nướng	250 g 500 g	3 phút	600 W + Nướng	5-6 phút 8-9 phút	Làm nóng đĩa chống dính. Cắt củ khoai tây làm hai. Đặt khoai lên đĩa với đầu cắt nằm dưới. Xếp thành hình tròn. Đặt đĩa lên rế.
Vi cá (đông lạnh)	150 g (5 miếng) 300 g (10 miếng)	4 phút	600 W + Nướng	7-8 phút 9-10 phút	Làm nóng đĩa chống dính. Phết lên mặt đĩa với một muỗng đầy. dầu. Xếp vi cá hình tròn lên đĩa. Trở đảo sau 4 phút (5 miếng) hoặc 6 phút (10 miếng).
Pizza (nguội)	300 -350 g	4 phút	450W+ Nướng	6½-7½ phút	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt pizza nguội lên đĩa. Đặt đĩa lên rế.

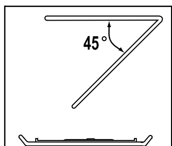
Chọn vị trí đặt thiết bị đun nóng

Thiết bị đun nóng được sử dụng khi nướng. Chỉ có một vị trí ngang được ghi trong bảng. Chúng tôi cần hướng dẫn bạn khi nào nên đặt nó ở vị trí đứng.

- ***Vị trí ngang cho chế độ nướng hoặc kết hợp vi sóng + nướng***

☛ Chỉ thay đổi vị trí của thiết bị đun nóng khi nó đã nguội và không dùng lực quá mạnh khi ép nó vào vị trí đứng.

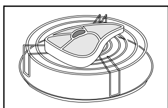




Để đặt thiết bị đun nóng về...	**Thì...**
Vị trí ngang (nướng hoặc kết hợp vi sóng + nướng)	◆ Kéo thiết bị đun nóng về phía bạn đang đứng ◆ Kéo lên cho đến khi song song với mặt trên của lò
Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45° để lau chùi	

Chọn phụ kiện

Chỉ sử dụng đồ đựng an toàn với vi sóng; không sử dụng hộp, đĩa nhựa, cốc giấy, khăn vải v.v...

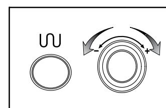


Nếu bạn chọn chế độ hỗn hợp (nướng và vi sóng), thì chỉ sử dụng các loại dụng cụ nấu an toàn vi sóng. Nồi nấu hoặc dụng cụ kim loại có thể làm hỏng lò của bạn.

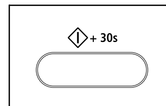
✉ Cần thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, hãy tham khảo Hướng dẫn nấu tại trang 15.

Nướng

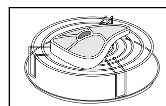
Chế độ nướng cho phép bạn nấu và nướng thức ăn nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng. Để phục vụ việc này, chúng tôi cung cấp một bộ rế kèm theo lò vi sóng.



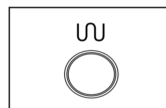
1. Làm nóng trước rế đến nhiệt độ yêu cầu bằng cách nhấn nút **Nướng (Grill)**(⋃⋂⋃) và cài đặt thời gian bằng cách xoay **nút xoay**.



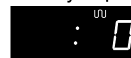
2. Nhấn nút ◇.

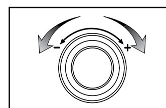


3. Hãy mở cửa và đặt thức ăn lên rế.
   Đóng cửa lò.

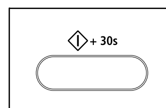


4. Nhấn nút ⋃⋂⋃.
   Kết quả: Các ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:





5. Cài đặt thời gian nướng bằng cách xoay **nút xoay**.
   Thời gian nướng tối đa là 60 phút.



6. Nhấn nút ◇.
   Kết quả: Bắt đầu nướng. Khi kết thúc
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

✉ Bạn không cần lo lắng khi thấy thiết bị đun nóng đỏ rồi tắt trong khi nướng.
Hệ thống được thiết kế như vậy để tránh cho lò bị quá nóng.

☛ Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.
Kiểm tra thiết bị đun nóng đúng vị trí nằm ngang.

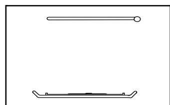
Kết hợp chế độ Vi sóng và Nướng

VI

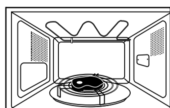
Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

☛ LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho vi sóng và lò nấu. Đĩa thủy tinh hoặc men là lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

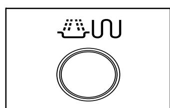
☛ LUÔN LUÔN dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



1. Đảm bảo vị trí dàn nóng nằm ngang; xem thêm chi tiết ở trang 13.



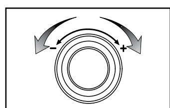
2. Mở cửa lò.
Đặt thức ăn lên rế và đặt rế lên đĩa xoay.
Đóng cửa lò.



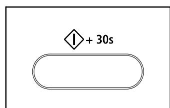
3. Nhấn nút **Kết hợp (Combi)** (⩍ω).
Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
⩍ω (chế độ vi sóng và nướng)
600 W (mức điện năng)

✉ Chọn mức công suất bằng cách nhấn nút **Kết hợp (Combi)** (⩍ω) nhiều lần cho đến khi mức công suất phù hợp hiển thị.

☛ Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



4. Cài đặt thời gian bằng cách xoay **nút xoay** theo yêu cầu.
Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

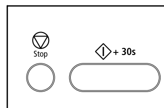


5. Nhấn nút ◇.
Kết quả: Việc nấu kết hợp bắt đầu. Khi kết thúc
1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

✉ Mức công suất cao nhất cho chế độ kết hợp vi sóng và nướng là 600 W.

Tắt tiếng kêu bíp

Bạn có thể tắt tiếng bíp khi nào bạn muốn.



1. Nhấn nút ▽ và ◇ đồng thời.
Kết quả:
- Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị.



- Lò không kêu bíp mỗi khi bạn nhấn nút.

2. Để bật lại chế độ kêu bíp, nhấn nút ▽ và ◇ đồng thời.
Kết quả:
- Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị.

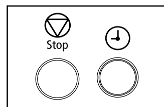


- Lò trở lại vận hành với chế độ kêu bíp.

Khóa lò vi sóng của bạn an toàn

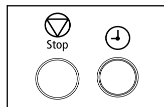
Lò vi sóng của bạn được trang bị một chương trình đặc biệt an toàn đối với trẻ em, cho phép lò được "khóa" làm cho trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen không thể vận hành nó một cách ngẫu nhiên.

Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.



1. Nhấn nút ▽ và ⊙ đồng thời.
Kết quả:
- Lò đã được khóa (không thể chọn chức năng được).
- Màn hình hiện chữ "L".





2. Để mở khóa, bạn nhấn nút ▽ và ⊙ đồng thời.
Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu

Để nấu thức ăn trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thức ăn, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.

Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.

Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và chỉ ra khi nào và thế nào chúng được dùng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thức ăn không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa nướng	✓	Không được làm nóng trước quá tám phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa nhựa polyester dùng một lần	✓	Một số thức ăn đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Thức ăn nhanh		
• Ly đựng loại Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn. Nấu hơi quá có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Bao giấy hoặc báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	✗	Có thể làm xẹt lửa.
Đồ thủy tinh		
• Hàng nấu dọn ra bán	✓	Có thể được sử dụng, miễn là không có trang trí bằng hoa văn kim loại.
• Đồ thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt hoặc bể khi làm nóng bất ngờ.
• Bình thủy tinh	✓	Phải gỡ bỏ nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm xẹt lửa hoặc cháy.
• Bao dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly, khăn ăn và giấy thấm	✓	Với thời gian nấu ngắn và hâm nóng. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm xẹt lửa.
Nhựa		
• Dụng cụ chứa	✓	Đặc biệt nếu là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Đừng cho chạm vào thức ăn. Cẩn thận khi gỡ giấy trong khi hơi nóng thoát ra.
• Bao dùng trong tủ lạnh	✓✗	Có thể gây bỏng hoặc cháy. Không nên che kín hơi. Chích với một chiếc nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và ngăn sự văng tung tóe.

✓ :Khuyến nghị
✓✗:Sử dụng cẩn thận
✗ :Không an toàn

VI

VI

LÒ VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường tác động vào thức ăn, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thức ăn di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thức ăn.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với một hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy thức ăn không bao giờ nên nấu với dụng cụ chứa bằng kim loại.
Thức ăn thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thức ăn thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngủ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng là lý tưởng cho mọi thức ăn được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).
Bao phủ khi nấu
Bao phủ thức ăn khi nấu ăn là rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình nấu. Thức ăn có thể được bao phủ bằng nhiều cách: như với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.
Thời gian chờ
Sau khi nấu xong, thời gian chờ là cần thiết để nhiệt độ phân tán đều vào trong thức ăn.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn muốn.
Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ.

	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau bina	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng) nước lạnh.
Bông cải xanh	300 g	600 W	9-10	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng) nước lạnh.
Đậu	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng) nước lạnh.
Đậu xanh	300 g	600 W	8-9	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng) nước lạnh.

Thức ăn	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/ đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (Kiểu Trung Hoa)	300 g	600 W	8-9	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng) nước lạnh.

Hướng dẫn nấu cho gạo và mì ống

Gạo: Sử dụng bát thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp – gạo sẽ nở gấp đôi khi nấu. Đậy nắp khi nấu.
Sau thời gian nấu, khuấy trước khi chờ và thêm muối hoặc rau thơm và bơ.
Lưu ý: gạo có thể không hấp thu nước hoàn toàn sau khi thời gian nấu kết thúc.

Mì sợi: Sử dụng một bát thủy tinh chịu nhiệt lớn. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu.
Khuấy trong lúc nấu và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và chắt nước cạn sau đó.

Thức ăn	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Gạo trắng (luộc sơ)	250 g	850 W	16-17	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo lức (luộc sơ)	250 g	850 W	21-22	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo hỗn hợp (gạo + gạo hoang dã)	250 g	850 W	17-18	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Bắp hỗn hợp (gạo + ngũ cốc)	250 g	850 W	18-19	5	Thêm 400 ml nước lạnh.
Mì ống	250 g	850 W	11-12	5	Thêm 1000 ml nước nóng.

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng) cho mỗi 250 g rau hoặc một lượng nước khác – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau cải tươi thành từng đoạn kích thước như nhau. Càng cắt nhỏ, càng nấu nhanh.

Các loại rau nên được nấu ở mức công suất vi sóng cao nhất (850 W).

	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp đặt cọng vào giữa.
Cải Brúcxen	250 g	5½-6½	3	Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng) nước.
Cà rốt	250 g	4½-5	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Cải súp lơ	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp đặt cọng vào giữa.
Bí xanh	250 g	3½-4	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà	250 g	3½-4	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng nước chanh.
Tỏi tây	250 g	4½-5	3	Cắt tỏi thành lát dầy.
Nấm	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay xắt ra. Không thêm chút nước nào. Đổ nước chanh vào. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.
Hành	250 g	5½-6	3	Cắt hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng) nước.
Ớt	250 g	4½-5	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ cải	250 g	5-5½	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

HÂM NÓNG

Lò vi sóng sẽ hâm nóng lại thức ăn bằng thời gian mà các loại lò thường vẫn làm.

Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong đồ thị sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20°C hoặc với thức ăn đông ở nhiệt độ +5 đến +7°C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thức ăn có thể được hâm nóng khi dùng công suất 850 W trong khi các thức ăn khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.

Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thức ăn ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thức ăn dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).

Khuấy đều hoặc đảo thức ăn lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thức ăn cho trẻ. Nhằm ngăn ngừa việc trào chất lỏng khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất là đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu bị cháy (và do vậy bị hỏng) thức ăn.

Tốt nhất là ước lượng thiếu thời gian nấu và thêm thời gian nấu thêm, nếu cần.

Đun nóng và thời gian chờ

Khi hâm nóng thức ăn lần đầu, bạn nên ghi lại thời gian hâm để sử dụng cho lần sau.

Luôn đảm bảo là thức ăn được hâm nóng đều khắp.

Cho phép thức ăn duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.

Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ phi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thức ăn cho trẻ. Cũng cần xem chương về các biện pháp an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

Luôn cho phép có một thời gian chờ ít ra là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy trong khi làm nóng nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi làm nóng. Nhằm ngăn ngừa bị tràn và có thể gây bỏng, bạn cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng khuấy trước, trong và sau khi hâm.

VI

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ:

Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để duy trì 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40°C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ EM:

Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không được hâm nóng bình sữa có đậy nắp, bình có thể nổ nếu quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc thức ăn sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37°C.

CHÚ Ý:

Thức ăn dành cho trẻ đặc biệt cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho dùng nhằm ngăn ngừa bị bỏng.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như là một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng thức ăn và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc hâm nóng.

	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức ăn dành cho trẻ (rau cải + thịt)	190 g	600 W	30 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Cháo cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600 W	20 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Sữa dành cho trẻ:	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây 50 giây đến 1 phút.	2-3	Khuấy hoặc lắc đều và đổ vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.

Hâm nóng chất lỏng và thức ăn

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức uống cà phê, sữa trà, nước (nhiệt độ phòng)	150ml (1 tách) 250ml (1 ca)	850 W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Rót vào tách men (150 ml) hoặc ca men (250 ml) rồi đặt giữa đĩa xoay. Hâm nóng không đậy nắp. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Cẩn thận khi lấy tách ra ngoài (xem thêm phần hướng dẫn an toàn).
Súp (nguội)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Rót vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Món hầm (nguội)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	2-3	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Mì ống với nước sốt (nguội)	350 g	600 W	4 ½ -5 ½	3	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.
Chan nước sốt (nguội) vào mì ống	350 g	600 W	5-6	3	Đặt mì ống (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Món ăn trên đĩa (nguội)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	3	Đặt 2-3 món ăn bị nguội vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

VI

RÃ ĐÔNG THỦ CÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thức ăn. Lò vi sóng rã đông tốt thức ăn đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này là một lợi thế lớn, nếu có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thức ăn đông lạnh trên một đĩa không đậy. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt.
Kiểm tra thức ăn nhằm bảo đảm là nó không nguội lạnh.
Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thức ăn đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.
Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thức ăn rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thức ăn mỏng rã đông tốt hơn thức ăn dầy và số lượng thức ăn nhỏ cần ít thời gian hơn số lượng thức ăn lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thức ăn.

Rã đông thức ăn với nhiệt độ khoảng -18 đến -20^{o}C, theo bảng hướng dẫn sau đây.

Mọi thức ăn đông lạnh cần rã đông dùng mức công suất (180 W).

	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thịt Bò xắt lát Miếng thịt heo	 250 g 500 g 250 g	 6½ -7½ 13-14 7½ -8½	 5-25	 Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở sau một nửa thời gian rã đông!
Thịt gia cầm Miếng thịt gà Nguyên con gà	 500 g (2 miếng) 900 g	 14½-15½ 28-30	 15-40	 Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, toàn con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở sau một nửa thời gian rã đông!
Cá Philê Cá	 200 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	 6-7 12-13	 5-15	 Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc các phần mảnh bằng giấy nhôm. Trở sau một nửa thời gian rã đông!
Trái cây Quả mọng	 250 g	 6-7	 5 - 10	 Đặt trái cây lên đĩa thủy tinh phẳng, tròn (có vành rộng).
Bánh mì Bánh mì ổ (mỗi ổ khoảng 50 g) Bánh mì nướng/ Sandwich Bánh mì đen (bột mì+ lúa mạch đen)	 2 miếng 4 miếng 250 g 500 g	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5 - 20	 Sắp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay Trở sau một nửa thời gian rã đông!

VI

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng Nó hoạt động khi nắp lò đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay làm cho thức ăn vàng đều hơn. Việc làm nóng vỉ nướng trong vòng 4 phút trước đó sẽ làm cho thức ăn chín nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thức ăn để nướng:

Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thức ăn phù hợp cho nướng:

Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

CÁC ĐIỂM LƯU Ý:

Khi chỉ sử dụng riêng chế độ nướng, phải đảm bảo thiết bị đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau. Hãy nhớ rằng thức ăn phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thức ăn. Chúng hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thức ăn sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong mô hình này:
600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng

Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Các loại thức ăn thích hợp cho chế độ vi sóng + nướng:

Thức ăn phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thức ăn đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thức ăn cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thức ăn dày và làm cho thức ăn mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở chúng sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

CÁC ĐIỂM LƯU Ý:

Khi chỉ sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), phải đảm bảo thiết bị đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau. Hãy nhớ rằng thức ăn phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác. Nếu không thì chúng phải được đặt trực tiếp trên đĩa xoay. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.

Thức ăn phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

<u>Hướng dẫn nướng thức ăn đông</u>

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này để làm hướng dẫn cho việc nướng.

	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian nướng một bên (phút)	2. Thời gian nướng một bên (phút)	Hướng dẫn
Bánh mì ổ (mỗi ổ khoảng 50 g)	2 miếng 4 miếng	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng 1-1½ 2-2½	Chỉ nướng 1-2 1-2	Đặt bánh thành hình tròn trên rế. Nướng mặt bên thứ hai đến độ giòn ưa thích. Chờ trong 2-5 phút.
Bánh mì que + có nhân (khoai tây, pho mát, dăm bông và nấm)	250 -300 g (2 miếng)		8-9		Đặt 2 miếng bánh kế nhau trên rế. Sau khi đã nướng, đợi trong vòng 2-3 phút.
Gratin (khoai tây và rau)	400 g	450 W + Nướng	13-14	--	Đặt gratin đông lạnh vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt nhỏ hình tròn. Đặt đĩa lên rế. Sau khi đã nướng xong, đợi trong vòng 2-3 phút.
Mì sợi (mì cannelloni, mì ống hay mì lasagne)	400 g	600 W + Nướng	14-15	--	Đặt mì sợi đông lạnh vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt nhỏ hình vuông. Đặt đĩa thủy tinh lên đĩa xoay. Sau khi đã nướng xong, đợi trong vòng 2-3 phút.
Gà tẩm bột	250 g	450 W + Nướng	5-5½	3-3½	Đặt thịt gà miếng lên rế.
Khoai tây chiên	250 g	450 W + Nướng	9-11	4-5	Cho khoai tây rán lên giấy thấm đặt trên rế.

VI

Hướng dẫn nướng đối với thức ăn tươi sống

Làm nóng trước rế trong vòng 4 phút.

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này để hướng dẫn cho việc nướng.

	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian nướng một bên (phút)	2. Thời gian nướng một bên (phút)	Hướng dẫn
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng nặng 25g)	Chỉ nướng	4-5	4½-5½	Đặt những lát bánh kế nhau trên rế.
	2-4 miếng	Chỉ nướng	2-3	2-3	Lần đầu đặt theo chiều dưới lên hình vòng tròn xoay quanh đĩa xoay.
Khoai tây nướng	200 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	300 W + Nướng	3½-4½ 6-7	--	Cắt cà chua làm hai. Cho một ít pho mát lên trên. Sắp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt đĩa thủy tinh lên rế.
	2 miếng (300 g)	450 W + Nướng	3½-4	--	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh và nhân lên trên rế. Đặt hai lát bánh đối diện nhau trên rế. Chờ trong 2-3 phút.
Khoai tây nướng	250 g 500 g	600 W + Nướng	4½-5½ 8-9	--	Cắt khoai tây làm hai. Đặt vòng tròn xung quanh rế, với mặt cắt gần vỉ nướng.
	450 -500 g (2 miếng)	300 W + Nướng	8-9	9-10	Chuẩn bị thịt gà tẩm dầu và gia vị. Đặt thành hình vòng tròn, xương sẽ nằm giữa. Đặt thêm một miếng vào giữa rế. Chờ trong 2-3 phút.

Thức ăn tươi sống	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian nướng một bên (phút)	2. Thời gian nướng một bên (phút)	Hướng dẫn
Thịt cừu miếng (vừa)	400 g (4 miếng)	Chỉ nướng	11-13	8-9	Tẩm dầu ăn và gia vị vào thịt. Sau đó đặt thành hình tròn trên rế. Sau khi đã nướng, đợi trong vòng 2-3 phút.
	250 g (2 miếng)	Vi sóng + Nướng	300W +Nướng 7-8	Chỉ nướng 6-7	
Táo nướng	1 quả táo (khoảng 200 g) 2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Nướng	4-4½ 6-7	--	Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa thủy tinh trực tiếp lên đĩa xoay.

Hướng dẫn nấu (tiếp theo)

CÁC MẸO ĐẶC BIỆT

LÀM TAN BƠ
Đặt 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây sử dụng mức công suất 850 W, đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA
Đặt 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra. Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH
Đặt 20 g mật ong tinh thể vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây sử dụng mức công suất 300 W, đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE
Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W.
Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)
Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Đun trong một bát thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp trong vòng từ 3 ½ đến 4 ½ phút với mức công suất 850 W, đến khi glaze/kem trứng trở nên trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT
Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều
Nấu có nắp đậy trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 850 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING
Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một bát thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và có nắp đậy. Nấu có nắp đậy trong vòng từ 6 ½ đến 7 ½ phút với mức công suất 850 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO
Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích cỡ vừa.
Khuấy nhiều lần trong khi nướng trong vòng từ 3 ½ đến 4 ½ phút với mức công suất 600 W.
Để nguyên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Làm sạch lò vi sóng

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thức ăn tích tụ lại:

- ***Bề mặt trong và ngoài***
- ***Cửa lò và đệm cửa lò***
- ***Đĩa xoay và vòng xoay***

☛ LUÔN LUÔN đảm bảo rằng đệm cửa lò luôn sạch và cửa luôn được đóng đúng cách.

☛ Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm.

1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.

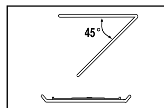
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.

3. Để loại bỏ các mẫu thức ăn đã hóa cứng và khử mùi ra khỏi thiết bị, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất cực đại.

4. Rửa đĩa an toàn trong máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

✉ **KHÔNG** làm đổ nước vào các khe. **KHÔNG** sử dụng tẩy rửa ăn mòn hoặc dung môi hóa chất. Đặc biệt chú ý khi lau chùi đệm cửa để bảo đảm không có bụi:
- Tích tụ
- Ngăn cản sự đóng cửa lò đúng cách

✉ **Làm sạch** khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng để lò nguội đi rồi mới tiến hành làm sạch để tránh bị thương tích.



Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45° để lau chùi.

Bảo quản và sửa chữa lò vi sóng

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của bạn.

Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- ***Bản lề bị gãy***
- ***Đệm cửa lò bị hỏng***
- ***Khoang lò bị méo hay cong vênh***

Chỉ những nhân viên kỹ thuật có đủ tiêu chuẩn mới được sửa chữa.

☛ **KHÔNG** tháo bỏ phần vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần phải sửa chữa hoặc bạn nghi ngờ về điều kiện của nó:
- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

✉ Nếu bạn muốn tạm cất lò đi, nên chọn một nơi khô ráo, sạch bụi. **Lý do**: Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

✉ Lò vi sóng này không dùng cho mục đích công nghiệp.

Các thông số kỹ thuật

VI

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến sản phẩm của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Dòng máy	**GE872/GE872T**
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ năng lượng Vi sóng Nướng Chế độ kết hợp	 1300 W 1100 W 2400 W
Công suất ra	100 W/850 W (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài Khoang lò	 489 x 275 x 404 mm 330 x 211 x 329 mm
Thể tích	23 lít
Trọng lượng Tịnh	 xấp xỉ 15 kg



ELECTRONICS

Nếu bạn có câu hỏi hay lời bình nào liên quan đến sản phẩm của Samsung, vui lòng liên hệ trung tâm hỗ trợ khách hàng của SAMSUNG.

Tel : 1 800 588 889
www.samsung.com/vn